

CHÂTEAU DERESZLA

Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2016

53,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	10810963
	Prix licencié	45.97\$
	Conditionnement	6x500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Hongrie
	Désignation réglementée	Vin de qualité
	Région	Tokaj-Hegyalja
	Cépage(s)	Furmint 70 %
	Cépage(s)	Harslevelu 30 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Doux
	Taux de sucre	150
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Dereszla est l'une des caves les plus anciennes de la région viticole de Tokaj, et l'histoire de la Hongrie peut être suivie avec l'histoire de la cave.

Les sols de la région viticole de Tokaj, le microclimat, le savoir-faire de plusieurs siècles, les méthodes et technologies traditionnelles et modernes, et la composition unique des variétés sont le secret de la diversité de nos vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec 5 «puttonyos», celle-ci dévoile une bouche vive et onctueuse où s'expriment abricot séché, citron confit, paille séchée et miel.

NOTES SUR LE PRODUIT

Accord mets et vin : Foie gras, plat thaï, mets asiatiques, plats relevés ou épicés, canard rôti à l'orange et gingembre, porc rôti à l'ananas, ananas rôti, tarte tatin, crème caramel, chocolat noir

Fromages : bleu style Roquefort ou Stilton, brie, Comté ou fromage de chèvre

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le domaine jouit d'une diversité de terroirs uniques sur l'appellation Tokaji. Ce vin est composé de raisins aszu botrytisés (atteints de pourriture noble) triés à la main et pesés à l'aide de hottes (les «puttonyos»). Plus le nombre de «puttonyos» est élevé, plus la cuvée sera liquoreuse.

